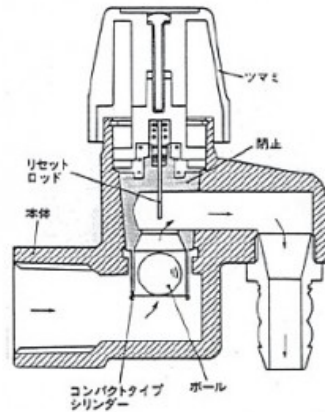


ガスに火がつかない場合は？



お客様が用意したプロパンガスボンベには通常上記の様なガスコックが付いていますが、このガスコックの中には図の様な安全装置が付いています。(過大な流量のガスが流れるとボールが押し上げられてガスを遮断します。ラムネの瓶のビー玉をイメージしてください) レンタル頂いた弊社のガス機器に火がつかない場合の殆どがお客様が用意したプロパンガスボンベの安全装置が働いてガスが遮断されてる状態です。この安全装置は一度プロパンガスボンベのガスコックを閉じる事でリセットされます。ガスホースをガス機器につないでコックを開けても火がつかない場合は

1. 弊社からレンタルしたガス機器のガスコックを一度全部閉じる。
2. プロパンガスボンベのガスコックを一度閉じる
3. 閉じたプロパンガスコックのコックを再び開ける
4. 弊社からレンタルした機器のガスコックを開けて火をつける

上記の順番を試してください。

※

ガス機器のコックを開けたままプロパンガスのガスコックを開けると抵抗無くガスが流れるためにプロパンガスボンベの安全装置が働きガスを遮断する場合があります。

◆◇ 使用前の注意 ◇◆

- ・器具に表示してあるガス以外のものでは絶対に使用しないでください。
- ・LPガスを使用の場合は、必ず低圧ガバナーをご利用ください。
(ガバナとは「整圧器」ともいいます。ガスの消費量の増減にあわせてガスの圧力を自動的にコントロールする機能を持っています。ガス屋さんにお問い合わせください。)
- ・中、高圧ガバナーを使用されますと、ガス漏れおよびガス爆発の可能性があります。
- ・ガスホースはホースエンドの赤線の所まで差し込みゴム管止めでしっかりと止めてください。
- ・なおガスホースは出来るだけ最短にしてお使いください。
またガスホースが古くなるとヒビ割れが入り、ガス漏れの恐れがありますので早めにお取り換えください。
- ・設置場所は不燃性の台の上に置き傾かないように注意して置いてください。
- ・また壁より側方、後方とも10センチ以上は離してください。
- ・強い風が吹き込む所の設置はガスが立ち消えになり危険ですので十分注意してください。
- ・お子様の使用は危険ですので絶対にさせないでください。
- ・部屋の換気は十分に行ってください。換気が不十分だと酸素が減少して不完全燃焼による一酸化炭素中毒の危険があります。
- ・ガス器具の移動は必ず元栓を閉めて行ってください。
- ・このガス器具は日本国内専用になりますので国外では使用しないでください。

◆◇ 火傷怪我の防止のために ◇◆

- ・使用中及び使用直後は、器具全体が熱くなっていますので必要な所以外は手や体の一部は触れないようにしてください。
- ・器具の梱包は器具が十分に冷えてからしてください。
- ・ガス漏れに気付いた時は、すぐにガスの元栓を閉じ窓や戸を全開にしてガス供給会社に電話してください。
その時電気器具のスイッチの入り切りやたばこの火は絶対に付けないでください。

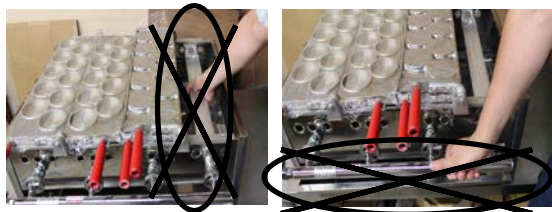
たい焼き器・大判焼き器(今川焼き器)の使用方法



要注意！

※ 箱から出す場合は写真の位置を持ってください

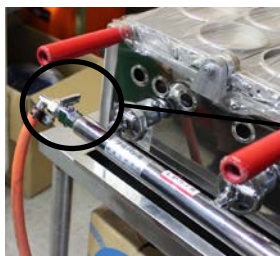
写真は大判焼き器です。



バーナー部分や前管を持って持ち上げないで下さい。
壊れます。



1.到着時は写真の様にホコリが付かないように
ビニールが入っておりますので、取り外して下さい。



2.ガスホースをセットして下さい。
写真はメインコックが閉まっています。



メインコックは開いた状態です。



3.下の引き出しに水を入れてください。
この水は切らさないように注意してください。

たい焼き器・大判焼き器(今川焼き器)の使用方法



- 4.メインコックと点火したいバーナーのコックを開けてバーナーに直接か空気穴からチャッカマンなどで点火してください。
炎が青くならず不完全燃焼する場合は空気調整器で調整してください。

ガスが完全燃焼している時は炎が淡い青色をしています。
のぞき窓から確認してください。



炎が赤くなり、炎が飛ぶ場合は空気調整器をまわして状態を見ながら調整してください。

調理中不慮の出来事で火が立ち消え、ガス漏れを起こす事が有りますから、
ガス器具から離れる時は必ず火を消してください。
火力を調整する時は各バーナーのコックで調整してください。

～たい焼き・今川焼 生地作り方～

1

【写真Ⅰ】



付属のボールに卵を16個(1個50g位)と水(冷水が好ましい)800CCを入れて良く泡立てる。

最初は大きな泡ですが混ぜ続けていくと無数の小さな泡がでて来ます。この小さな泡がたい焼きや大判焼きをふくらませソフトな生地を作るのです。

【写真Ⅱ】



数もとれ生地もきめ細かな仕上がりになります。

写真Ⅲの様に泡の表面に泡だて器の後が線として表面に残るぐらいまで泡立ってます。

【写真Ⅲ】



2



泡立てたら秘伝の隠し味を250g(容器の線1目盛りが125g)容器の線2目盛り分をいれて静かに混ぜます。

この時にお好みで練乳を30g程度入れると粉臭さを消す事が出来ます。

この秘伝の隠し味は保水効果と焼き色を付ける作用、膨れた生地が小さくならない作用があります。

硬くなって型崩れしてしまうのは糖分が少ないからです。

3



秘伝の隠し味と練乳をお好みで入れて軽くかき混ぜたら、ミックス粉を1キロいれてさっくり混ぜます。

この時はあまり速くかき混ぜてしまうとグルテン(粘り気のある物質)が出て生地が伸びにくくなり膨らみませんのでゆっくり混ぜてください。

溶いた粉は時間が経つと泡立てたガスが抜け、

膨らみが悪くなる場合がありますので、なるべく1日数回に分けて作るようにして、夕方や閉店間近は残り時間の分だけ少量溶く様にしましょう。



～たい焼き・今川焼 生地作り方～

4

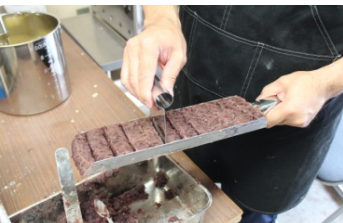


溶いた生地は付属のキッチンポットに
付属のザルを乗せてこしながら入れてください。



キッチンポットにチャッキリ掛けとチャッキリをセットして生地の準備は完了です。

5



フタ付きバットにあんこを入れて、
事前にあんさしにあんこを用意します。
付属のあんさしにスリ切れで入れると約700gです。
12等分すれば1個約58gですね。

～大判焼(今川焼)の焼き方～

1



焼き器にチャッカマンなどで火を付けて強火で鉄板の温度を160℃迄あげます。
160度ぐらいまで上がったら極弱火にします。

(160℃まで上がった後はずっと極弱火で焼きます)

温度の目安は鉄板に水を少量落とした時に写真の様に大きな泡が出る状態で
その泡が4秒前後で蒸発する状態です。

(写真はたい焼き器です)

【温度の目安】

水を落としたらジュジュッと大きな泡で4秒前後で蒸発する状態 →160℃

水を落としたらジュジュッと小さな泡が出る状態 →180℃

水を落したら玉になりジュッと焼き板の上を走る状態 →200℃

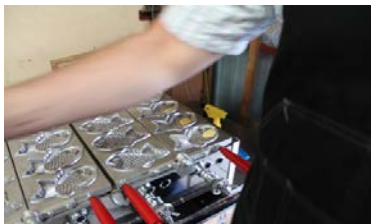
【温度が高い場合】



写真の様に焼き板の裏側を霧吹きで吹いて温度を下げます。

160℃になったらキッチンペーパーなどで焼板の余分な油を拭き取ってください。油が多いと綺麗な焼き色は出ません。

2



油は焼き板に塗って出荷していますが

1回目や翌日の最初のごく少量の生地を落として

生地の剥がれ具合を確認して下さい。

剥がれ具合が悪い時は付属のブラシに

ごく少量のたい焼き・大判焼き専用オイルを付けて

天板をブラッシングしてください。

油が多いと綺麗な焼き色が出ません。

(写真はたい焼き器です)



3



大判焼きの型にチャッキリで生地を縁から3分の1くらいの高さまで落とします。

～大判焼(今川焼)の焼き方～

4



予めあんさしにあんこを入れて用意しておきます。
付属のあんへら擦り切れで約270g山盛りで約460gです。
十分割すれば1個27gと46gですね。

5



あんこを入れていきます。
あんこをあんへらで前後に動かして縁の隅まで生地が入る様にしてください。

6



極弱火のまま約5分～6分このまま焼きます。タイマーがあると便利です。
4分位たった時に付属の千枚通しを使って少し生地を回転させます。
(ひっくり返すときに生地がきちんと剥がれる為です)

7



5～6分焼いてあんこを入れた方が焼けたら、反対の型に生地を入れます。
この時は大判焼きの型の左隅に最初に入れた生地の7割くらいの生地を入れます。
あんこの入った方の焼き板を少し持ち上げた状態で
あんこの入って無い方の焼き板を少し傾け、型の左隅に入れた生地が
型の右隅まで流れた瞬間にパチンと焼き板を合わせてください。
(初心者1個の大判焼きで練習してください)

8



パチンと合わせたら元に戻すと写真の様な状態になりますので
このまま5分位反対側を焼いて出来上がりです。
どんどん焼くときはこの状態で右側の型にも生地を入れて焼き出します。
※生地はあんこの量で変わりますので調節してください。
慣れない内は焼き板を合わせた時に少し生地があふれだす位が、
生地が足りないよりも失敗が少ないです。
※手前の大判焼きは油が多い状態です。油が多いと綺麗な焼き色が出ません。

9



※生地が剥がれるなら油を毎回塗る必要はありません。
塗るとしてもごく少量をブラシに取ってブラッシングしてください。
※油は「たい焼き・大判焼き専用オイル」なら
大判焼き10個焼くの1gぐらいしか使いません。

～大判焼(今川焼)の焼き方～



～たい焼きの焼き方～

1



焼き器にチャッカマンなどで火を付けて強火で鉄板の温度を160℃迄あげます。
160度ぐらいまで上がったら極弱火にします。

(160℃まで上がった後はずっと極弱火で焼きます)

温度の目安は鉄板に水を少量落とした時に写真の様に大きな泡が出る状態で
その泡が4秒前後で蒸発する状態です。

【温度の目安】

水を落としたらジュジュッと大きな泡で4秒前後で蒸発する状態 →160℃

水を落としたらジュジュッと小さな泡が出る状態 →180℃

水を落したら玉になりジュッと焼き板の上を走る状態 →200℃

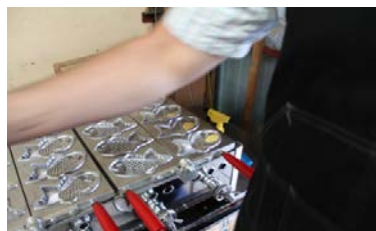
【温度が高い場合】



写真の様に焼き板の裏側を霧吹きで吹いて温度を下げます。

160℃になったらキッチンペーパーなどで焼板の余分な油を拭き取ってください。油が多いと綺麗な焼き色は出ません。

2



油は焼き板に塗って出荷していますが

1回目や翌日の最初のごく少量の生地を落として
生地が剥がれ具合を確認して下さい。

剥がれ具合が悪い時は付属のブラシに

ごく少量のたい焼き・大判焼き専用オイルを付けて
天板をブラッシングして下さい。

油が多いと綺麗な焼き色が出ません。



～たい焼きの焼き方～

3



チャッキリでたい焼きの目の辺を狙って生地を胴体の8割ぐらいまで落とします。
(背びれ尾びれの部分には生地がない状態)

4



焼き板を少し斜めにして生地を尾びれの方にも流します。

5



あんこをいれて行きますが、あんこをいれた時にあんこをアンヘラで
少し上下に動かして背びれと胸ビレにも生地を寄せてください。

極弱火のまま約5分～6分このまま焼きます。タイマーがあると便利です。
4分位たった時に付属の千枚通しを使って少し生地を起こします。
(ひっくり返すときに生地がきちんと剥がれる為です)

6



5～6分焼いてあんこを入れた方が焼けたら反対の型に生地を入れます。
この時もたい焼きの目玉の辺を狙って
最初に入れた生地の7割くらいの生地を入れます。



あんこの入れた方の焼き板を少し持ち上げた状態で
あんこの入って無い方の焼き板を少し傾け
尾びれの方に生地が流れた瞬間にパチンと焼き板を合わせてください。
(初心者は1個のたい焼きで練習してください)



～たい焼きの焼き方～

7



ぱちんと合わせたら元に戻すと写真の様な状態になりますので
このまま5分位反対側を焼いて出来上がりです。

どんどん焼くときはこの状態で右側の型にも生地を入れて焼き出します。

※生地量はあんこの量で変わりますので調節してください。

慣れない内は焼き板を合わせた時に少し生地があふれだす位が、
生地が足りないよりも失敗が少ないです。

※手前のたい焼きは油が多い状態です。油が多いと綺麗な焼き色が出ません。

8



※生地が剥がれるなら油を毎回塗る必要はありません。

塗るとしてもごく少量をブラシに取ってブラッシングしてください。



◆◇ たい焼き器・大判焼き器(今川焼き器)返却時の梱包手順 ◇◆



1. ガスコック側を確認して機械を入れて下さい。



※注意

持ち運ぶときは丸の部分をもってください

→ ガスの前管部分は持たないで下さい。壊れます。



2. 写真のように入れて下さい。
(写真は大判焼き器を入れた状態です)



3. 備品の返却方法

備品一覧と照らし合わせながら全ての備品が運送中に紛失しないように付属のビニール袋に入れてしっかりと口を縛り、到着時のダンボールに入れて返却してください。



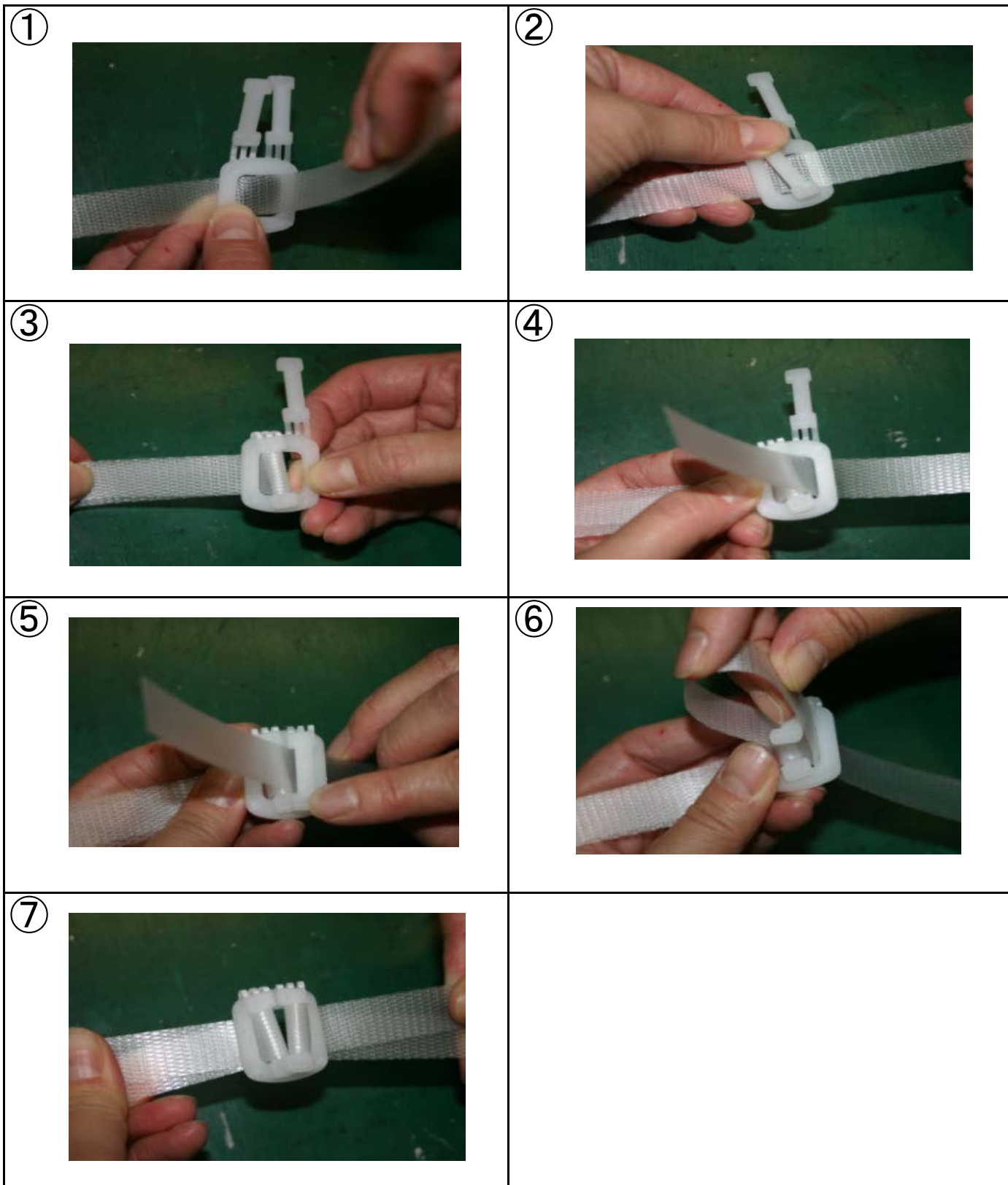
4. 出荷伝票(写真左上)下のビニール封筒の中の返却用着払い伝票を貼り付け位置に貼って送り返してください。(写真右下)



5. 同封のPPバンド2本で留めて下さい。
(大判焼き器を梱包した状態です)

この度は、ご利用頂きましてありがとうございましたm(_)_m

＊ ＊ 梱包時PPバンドの使用法 ＊ ＊



◎上図の写真のように①～③の順番に片側を留めて頂きまして、
次に④～⑦の順番にもう一方を留めてください。

◎上図の写真を参考にして頂いてもわからない場合は、
返却時に担当ドライバー様にお尋ねください。